



## Ferrières

L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Hôtellerie - Gastronomie - Luxe

PARIS



avec le soutien de



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Chaire UNESCO  
Culture et Traditions du Vin



## Colloque Les accords mets – vins

Mercredi 16 – jeudi 17 novembre 2016  
au Château de Ferrières (Seine-et-Marne)

PROGRAMME

Mercredi 16 novembre 2016

À partir de 8h :  
café d'accueil.

8h45 précises :  
Accueil par Khalil Khater, Président de Ferrières,  
Sébastien Vivier-Lirimont, Directeur de l'École Ferrières et  
Jean-Robert Pitte, Président de l'Académie du Vin de France,  
Président d'honneur de Ferrières.

9h précises :  
Début du colloque

## SÉANCE 1 : SALON DE L'ENTREVUE

### Prémises des accords mets-vins de l'Antiquité au XVIIIe siècle

sous la présidence de Pascal Ory, Professeur d'histoire contemporaine  
à l'université Panthéon-Sorbonne.

- 9h-9h20 : Christine Chadefaud, Docteur es-Lettres, Professeur honoraire de classes préparatoires : Vins et pâtisseries à la table des pharaons.
- 9h20-9h40 : Philippe Marinval, Chercheur CNRS (Archéologie des sociétés méditerranéennes) : Des « biscuits » gaulois à tremper dans du vin ?
- 9h40-10h : Bruno Laurioux, Professeur d'histoire médiévale à l'université de Tours, Président du Conseil scientifique de l'IEHCA : La complexe articulation des vins et des mets dans les menus italiens du XVe siècle.
- 10h-10h15 : Débat.
- 10h15-10h30 : Pause-café
- 10h30-10h50 : Matthieu Creson, Doctorant en histoire de l'art à l'université Panthéon-Sorbonne : Présence du vin et de l'alimentation dans les natures mortes françaises du XVIIe siècle.
- 10h50-11h10 : Catherine Ferland, Docteur en histoire, critique culinaire au Québec : Le nectar et l'ambrosie. À la table de l'élite du Québec, 1663-1763.
- 11h10-11h30 : Anne Wegener-Sleeswijk, Maître de conférences en histoire moderne à l'université Panthéon-Sorbonne : La limande, les macarons et le blanc du Poitou : les vins et les mets aux Provinces-Unies au XVIIIe siècle.
- 11h30-11h50 : Nicole Mainet-Delair, Docteur en géographie : Mets et vins à la table des officiers de marine à bord des navires et à Brest au XVIIIe siècle.
- 11h50-12h05 : Débat.

## SÉANCE 1 Bis : SALON ANTONIN CARÊME

### L'invention de l'harmonie

Sous la présidence de Jocelyne Pérard, Ancienne présidente de l'université de Bourgogne, Responsable de la Chaire UNESCO Cultures et traditions du vin.

- 9h-9h20 : Alain Boulaire, Docteur es-Lettres en histoire, Professeur de classes préparatoires émérite : Brest fête Russes, Anglais, Japonais et présidents de la République. Les banquets officiels de 1890 à 1914.
- 9h20-9h40 : Claude Muller, Professeur à l'université de Strasbourg et Directeur de l'Institut d'histoire d'Alsace : Le festin et le vin alsacien (XIXe-XXe siècles).
- 9h40-10h : Yves Gagneux, Conservateur général du Patrimoine, Directeur de la Maison de Balzac à Paris : « Jules, débouchez le sauternes pour boire après les huîtres » (comtesse de Ségur). L'accord des mets et des vins dans la littérature française des XIXe et XXe siècles.
- 10h-10h15 : Débat
- 10h15-10h30 : Pause-café
- 10h30-10h50 : Laure Ménétrier, Directrice des musées de Beaune ; La place du vin dans les accords mets et vins. Ce que dit la critique œnophile de l'entre-deux-guerres.
- 10h50-11h10 : Serge Wolikow, Professeur émérite d'histoire contemporaine à l'université de Bourgogne : La place et le choix des vins dans les repas gastronomiques en Côte d'Or du XXe siècle à nos jours.
- 11h10-11h30 : Jean-François Bazin, Ancien président du Conseil régional de Bourgogne, écrivain : À la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, qui dirige qui : est-ce l'assiette ou bien le verre ?
- 11h30-11h50 : Gilles Fumey, Professeur de géographie à l'université Paris-Sorbonne : Marier vins et fromages, une histoire bien française.
- 11h50-12h05 : Débat.

## GRAND SALON DU CHÂTEAU

### Table-ronde :

Bâtir la carte des vins d'une grande table ou  
d'un restaurant, depuis les achats  
jusqu'à la prescription.

12h15-13h15

Animée par Jean-Robert Pitte

### Participants :

Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992,

Guillaume Gomez, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée (sous réserve)

Manuel Peyrondet, Meilleur sommelier de France 2008,  
MOF 2011, Responsable de la sommellerie à Ferrières,

Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000

DÉJEUNER DANS LE GRAND SALON DU CHÂTEAU  
(13h15-14h45)

Vins des membres de l'Académie du Vin de France

## SÉANCE 2 : SALON DE L'ENTREVUE

### A la recherche de règles (I)

Sous la présidence de Jean-Luc Frusetta, Directeur académique de Ferrières.

14h45-15h05 : Christophe Lavelle, Chargé de recherches au CNRS (Museum) : Association mets-vins : la science des accords... et désaccords.

15h05-15h25 : Dominique Alvarez, PRCE à l'université de Toulouse (sciences de l'éducation) : Les accords mets et vins : quand l'enseignement de la partie aromatique de l'analyse sensorielle influence l'apprentissage de la compétence à associer un vin à un mets.

15h25-15h45 : Anastasia Eschevins, Doctorante à l'université de Bourgogne (UMR Sciences du goût et de l'alimentation) : Connaissances expertes des accords bois-sons/mets. Principes d'association des vins et bières avec les mets.

15h45-16h05 : Débat

## SÉANCE 2 Bis : SALON DE L'ENTREVUE

### A la recherche de règles (II)

Sous la présidence de Jean-Pierre Corbeau, Président de l'IEHCA.

14h45-15h05 : Jacky Rigaux, Université de Bourgogne : Le « gourmet », inspirateur du chef de cuisine et du gastronome.

15h05-15h25 : Vincent Marcilhac, PRCE au Pôle de gastronomie de l'université de Cergy-Pontoise : Les alliances mets et vins dans le processus d'innovation gastronomique des grands chefs-vignerons.

15h25-15h45 : Florent Schepens, Maître de conférences en sociologie à l'université de Bourgogne, L'accord mets et vins pour renforcer la relation sociale.

15h45-16h05 : Débat

16h05-16h20 : Pause-café

## GRAND SALON DU CHÂTEAU

### Table-ronde :

Bâtir une complicité entre les chefs, les vignerons et les sommeliers.

16h20-17h20

Animée par Jean-Robert Pitte

**Participants :** (Membres de l'Académie du Vin de France)

Philippe Bourguignon, Premier Sommelier de France 1978,

Alain Dutournier, Cuisinier (Carré des Feuillants),

Jean-Pierre Perrin, Vigneron (Château de Beaucastel),

Jacques Puisais, Président d'honneur de l'Union internationale  
des œnologues.

17h30

Retour à l'Hôtel Paxton Resort & Spa à Ferrières.

## DÎNER DE GALA DANS LE GRAND SALON DU CHÂTEAU

(19h30)

Chef de cuisine : Patrick Juhel, MOF ;

Chef pâtissier : Desty Brami

Vins des membres de l'Académie du Vin de France

23h00

Retour à l'Hôtel Paxton Resort & Spa à Ferrières.

Jeudi 17 novembre 2016

À partir de 8h30 :  
café d'accueil.

## SÉANCE 3 : SALON DE L'ENTREVUE

### La recherche des alliances à partir du vin

Sous la présidence de Bruno Laurieux, Professeur à l'université de Tours.

- 9h00-9h20 : Fabienne Moreau, Responsable Patrimoine MHCS (Veuve Clicquot, Krug, Ruinart) : Que nous apprennent les archives des Maisons de Champagne ?
- 9h20-9h40 : Catherine Coutant, Écrivain et éditeur : Le champagne s'invite à table.
- 9h40-10h : Christine Rigoulot, Chef exécutif des cuisines du Château de Fargues (domaines familiaux de Lur-Saluces) : Un accord en or et blanc : la forte présence du Sauternes et la subtile douceur de l'asperge.
- 10h-10h15 : Débat
- 10h15-10h30 : Pause-café
- 10h30-10h50 : Sarah Migault, étudiante en master 2 à l'ISTHIA de l'université de Toulouse Vins de Cahors et nouvelles tendances culinaires : accord ou dialogue impossible.
- 10h50-11h10 : Guillaume Giroir, Professeur de géographie à l'université d'Orléans : La quasi-impossibilité d'un accord entre mets et vins en Chine, ou l'aporie comme occasion d'une autre philosophie du boire.
- 11h10-11h30 : Sylvaine Boulanger, maître de conférences en géographie à l'université Paris-Sorbonne : Les accords mets-vins dans la Napa Valley.
- 11h30-11h50 : Débat

## SÉANCE 3 Bis : SALON ANTONIN CARÊME

### A la recherche des alliances à partir des mets

Sous la présidence de Gilles Fumey, Professeur à l'Université Paris-Sorbonne.

9h00-9h20 : Gérard Allemandou, Cuisinier-restaurateur, Président des Bibliothèques gourmandes : Huîtres et vins blancs, accord d'usage, règle ou esthétique.

9h20-9h40 : Mathias Faurie, Docteur en géographie (Paris-Sorbonne) : Quels vins pour quelles truffes ? Une relation passionnelle et singulière entre truffes et vins.

9h40-10h00 : Pascal Schlich, Directeur de recherche à l'INRA (Dijon) : L'analyse sensorielle au service de l'étude des associations vin-fromage.

10h00-10h15 : Débat

10h15-10h30 : Pause-café

### Les accords de terroirs

10h30-10h50 : Olivier Etcheverria, Maître de conférences à l'université d'Angers (ESTHUA) : Les accords mets-vins au Pays Basque, entre pratiques socioculturelles et imaginaires gastronomiques.

10h50-11h10 : François Legouy, professeur de géographie à l'université de Saint-Denis (Paris 8) : Les accords mets-vins en Bourgogne, entre lois communes et nuances, voire accords iconoclastes.

11h10-11h30 : Sébastien Dallot, Doctorant en géographie à l'université d'Orléans : Renouveau des vins allemands et gastronomie: entre tradition et innovation.

11h30-11h50 : Débat

## GRAND SALON DU CHÂTEAU

Conclusion du colloque  
par Jean-Robert Pitte  
12h00 - 12h30

12h30 : Fin du colloque (possibilité de déjeuner sur place dans l'un des deux restaurants)